# Cakesicles (sjokoladekake på ispinner)




## Ingredienser

Sjokoladekake:
♥ 2 egg
♥ 3 dl sukker
♥ 150 g smør
♥ 1 ts bakepulver
♥ 2 ss kakao
♥ 4,5 dl hvetemel
♥ 1,5 dl melk

Sjokoladekrem:
♥ 125 g smør
♥ 3 ss kakaopulver
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 250 g melis
♥ ca. 2 ss melk

Pynt:
♥ 500 g sjokolade (mørk, lys, hvit eller rubysjokolade)
eller deco melts (ulike varianter, se tips)
♥ kakestrøssel (se tips)

## Fremgangsmåte

Finn frem iskremformer og klem den bløte kakedeigen i formene. Jeg brukte her klassiske iskremformer i stor og liten størrelse. Pass på å glatte til overflaten slik at kakene blir flate.

Stikk ispinner inn i kakene (pinner følger med pakningen når du kjøper isformene, og kan også kjøpes separat). Sett formene i fryseren til kakene har stivnet.

Løsne kakene fra formene. Finn frem et brett som passer i kjøleskapet og dekk det med bakepapir.

Smelt sjokolade eller candy melts. Dette går veldig raskt i mikroen. Sett en skål med sjokoladebiter i mikroen ca. 1 minutt og sjekk hvor mye sjokoladen har smeltet. Fortsett eventuelt noen sekunder til. Når sjokoladen er nesten smeltet, tas den ut av mikroen. Rør rundt og la den stå til den har smeltet helt.

Øs sjokoladen over de stivnede kakene, en om gangen. La de renne godt av seg og legg dem deretter på det bakepapirdekkede brettet. Sjokoladetrekket stivner nokså raskt siden kakene er så kalde. Sett eventuelt brettet en stund i kjøleskapet slik at sjokoladetrekket stivner helt.

Ha sjokoladerestene i sprøyteposer og klipp et lite hull i dem nederst.

Pynt kakene med sjokoladestriper og dryss over strøssel. Sett kakene tilbake i kjøleskapet til sjokoladepynten også har stivnet.

Løsne kakene fra papiret. Oppbevar kakene kjølig frem til servering. Cakesicles blir ekstra fine om de pakkes inn i cellofanposer.

**Tips**

♥ Cakesicles kan som sagt lages i mange forskjellige varianter, både når det gjelder type kaker, krem og pynt. Bruk kreativiteten! Kakerester er fine å bruke, men med fersk kake blir de såklart ekstra gode!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/cakesicles-sjokoladekake-pa-ispinner